



Lottas krämiga pasta med champinjoner och fläskfilé

Kock: **Lotta Öström** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Pasta går hem i alla åldrar. Här en krämig champinjonsås med stekt fläskfilé. Såsen hälls över filén och den nykokta pastan.



INGREDIENSER

Champinjonsåsen

200 gram champinjoner, kvartade

0.5 stycken gul lök

0.5 stycken solvitlök

1 rejäl klick smör

salt

vitpeppar

1 matsked vetemjöl

1 deciliter vitt vin

2 matskedar kycklingfond

2.5 deciliter grädde

0.5 deciliter färsk hackad gräslök

Fläskfilén

700 gram fläskfilé

salt

vitpeppar

1 klick smör



GÖR SÅ HÄR

1

Dela champinjonerna i kvartar och hacka löken samt vitlöken fint.

Stek svampen och löken i en rejäl klick smör och salta och peppra. Pudra över mjölet och rör om. Tillsätt kycklingfonden, vinet och grädden och rör om. Låt puttra i ca 10 min och rör om med jämna mellanrum. Dra såsen åt sidan.

2

Putsa och skär filén i skivor. Stek i en stekpanna med smör, salta och peppra.

3

Värm såsen och rör ner gräslöken. Servera med nykokt pasta och strö över lite mer hackad gräslök.